



NAVAT
ЧАЙХАНА

Уважаемый гость!

Мы рады приветствовать Вас в Чайхане NAVAT!

Чайхана NAVAT — это крупнейшая концептуальная сеть заведений, основанная в 2014 году в Кыргызстане, городе Бишкек.

Чайхана NAVAT — оазис восточной культуры, в котором Вы сможете соприкоснуться с традициями Востока, почувствовать атмосферу этно-вайба и увидеть новые грани развития нашего культурного наследия.

Интерьер нашей чайханы перенесет Вас в мир яркой этно-восточной эклектики. Каждая деталь NAVAT несет в себе глубокий смысл: это дань уважения нашим предкам, земле на которой мы выросли и любовь, которую мы впитали с малых лет.

В каждом блюде оживает история традиций наших предков, чтобы подарить незабываемые впечатления вне времени.

Чайхана NAVAT — это результат слияния восточной культуры и современных традиций.

В нашем по-настоящему разнообразном меню найдется всё, ведь в нем собраны лучшие рецепты 5 кухонь мира, а также отдельные блюда для сторонников правильного питания и вегетарианцев.

Наш талантливый бренд-шеф Анвар Бабаджанов собрал в меню блюда, которыми по-настоящему славится не только Кыргызстан, но и весь Восток!

Чайхана NAVAT — это многогранная история, написанная нашей командой с любовью к своей профессии и гостями с любовью к вкусной еде.

Подарите себе неповторимое путешествие через вкусы, ароматы и гостеприимство национального комьюнити Чайханы NAVAT.

За 10 лет успешно открыто уже более 30 филиалов Чайханы NAVAT в Кыргызстане, Казахстане, России и ОАЭ.

И это только начало нашей с Вами большой истории...

Спасибо, что Вы с нами!

Кыргызстан



10
Лет



ОАЭ

4
Страны

NAVAT
ЧАЙХАНА

6
Городов

Казахстан



30+
Заведений
в мире



Россия

Чайхана NAVAT г. Бишкек

- Чайхана NAVAT на Ибраимова, 42
+996 551 57 11 11
- Чайхана NAVAT на Киевской, 114/1
+996 551 53 11 11
- Чайхана NAVAT на Фучика, 3
+996 551 54 11 11
- Чайхана NAVAT на Токомбаева, 32/4
+996 551 62 11 11
- Чайхана NAVAT на Курманджан Датка, 242
+996 551 84 11 11
- Чайхана NAVAT ТРЦ Dordoi Plaza, 4 этаж
+996 553 41 11 11
- 24/7 Чайхана NAVAT на Байтик Баатыра, 55
+996 551 06 11 11
- Чайхана NAVAT Бишкекпарк, 3 этаж
+996 550 53 11 11
- Чайхана NAVAT на Турусбекова, 100
+996 551 83 11 11
- Чайхана NAVAT ЦУМ «Айчурек», 6 этаж
+996 551 23 11 11
- Чайхана NAVAT ТРЦ Азия Молл, 3 этаж
+996 551 56 11 11
- NEW Чайхана NAVAT ТРЦ Технопарк, 1 этаж
+996 554 56 11 11
- NEW Чайхана NAVAT на ул. Ахунбаева, 2в
+996 995 54 11 11
- NEW Чайхана NAVAT Асанбай
+996 553 45 11 11

Чайхана NAVAT г. Ош

- Чайхана NAVAT на ул. Ленина, 288
+996 551 77 11 11

Чайхана NAVAT г. Москва

- Чайхана NAVAT на ул. Новый Арбат, 15
+7 910 420 82 22

Чайхана NAVAT г. Дубай

- Чайхана NAVAT в Stand Point
+971 56 879 26 07

Чайхана NAVAT г. Алматы

- Чайхана NAVAT на пр. Достык, 48
+7 777 355 11 11
- Чайхана NAVAT на ул. Сейфуллина, 500/79
+7 777 306 11 11
- Чайхана NAVAT Esentai Apartments
+7 777 850 11 11
- Чайхана NAVAT на ул. Макагаева
+7 777 865 11 11
- Чайхана NAVAT в Президентском парке
+7 705 468 11 11
- Чайхана NAVAT ЖК Терракота
+7 771 705 11 11
- Чайхана NAVAT Aport Mall East (Кульджинский тракт)
+7 771 498 11 11
- Чайхана NAVAT Aport Mall (Ташкентский тракт)
+7 771 438 11 11
- NEW Чайхана NAVAT на ул. Шевченко, 136
+7 771 843 11 11
- NEW Чайхана NAVAT на Кажимукана, 49
+7 777 404 11 11
- NEW Чайхана NAVAT на Розыбакиева, 300
+7 777 464 11 11
- NEW Чайхана NAVAT на Жарокова, 187/1
+7 771 737 11 11
- NEW Чайхана NAVAT ТРЦ Mega Center Alma-Ata
+7 771 503 11 11
- NEW Чайхана NAVAT Almaty Mall
+7 771 746 11 11

Чайхана NAVAT г. Астана

- Чайхана NAVAT на ул. Достык, 13
+7 777 245 11 11
- Чайхана NAVAT на ул. К. Баатыра, 21
+7 777 844 11 11
- Чайхана NAVAT на пр. Мангилик Ел, 27
+7 705 155 11 11
- NEW Чайхана NAVAT на пр. Туран, 39а
+7 777 047 11 11

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

ЧЕБУРЕКИ

С ожусаем
150 г/3 шт **235 сом**

С курочкой и сыром
150 г/3 шт **255 сом**

ЛЕПЕШКА

175 г **70 сом**

БАЛ КАЙМАК

50 г **70 сом**

КАЙМАК

50 г **75 сом**

БООРСОКИ

200 г **100 сом**

1 кг **385 сом**

САМСА

С мясом
100 г/1 шт **110 сом**

С курочкой и сыром
100 г/1 шт **120 сом**

Обслуживание 15%

Обслуживание 15%



АЛАТСКАЯ САМСА

Вкуснейшая узбекская самса, приготовленная из тонко раскатанного пресного теста, начиненная сочной начинкой из рубленной отборной телятины, лука и кружочка томата

90 г/1 шт 130 сом



Время приготовления
– 20 мин.

Рекомендуем взять к самсе аджику из спелых томатов

АДЖИКА ИЗ
СПЕЛЫХ ТОМАТОВ
50 г 75 сом



Обслуживание 15%



SPEAK ENGLISH?
MENU FOR YOU!

ХАН ЧЕБУРЕК



Большой чебурек из тонко раскатанного пресного теста, начиненный фаршем из телятины

170/50 г 195 сом

Новинка

Обслуживание 15%

Анамдын каттамасы

*Каттама по рецепту
знаменитой бабушки Иры из Боома*

КАТТАМА

Слоеная лепешка, из тонко
раскатанных слоев пресного теста,
приготовленная на сковороде

200 г/1 шт **180 сом**

Говорят идеальное дополнение к горячей каттаме - чай с молоком...

Обслуживание 15%

КЕСЕ САМСА

Тренд в мире кулинарии на Востоке!

Запеченное в глиняной кесе сочное, маринованное в ароматных специях, по особому рецепту от бренд-шефа филе телятины, с добавлением полугорького перца, сочного томата, репчатого лука и перепелиного яйца. Кесе самса запекается под хлебной крышечкой.

Готовится по факту

260 г **350 сом**



Рекомендуем!



Время приготовления
– 30 мин.

Новинка



NAVAT
ЧАЙХАНА

БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА ЕДЫ КРУГЛОСУТОЧНО



24/7

ДОСТАВКА БЕСПЛАТНО 24/7

www.navat.kg/dostavka

+996 551 64 11 11



+996 551 46 11 11



*ДОПЛАТА В ОТДАЛЕННЫЕ РАЙОНЫ СОГЛАСНО КИЛОМЕТРАЖУ

Обслуживание 15%

МАРГАРИТА	35 см	640 сом	
КУРИНАЯ	35 см	660 сом	
ПЕППЕРОНИ	35 см	660 сом	
СЫРНАЯ	35 см	640 сом	

ПИЦЦА

Мega-сытная!



ЗАВТРАКИ

ПШЕННАЯ КАША

Приготовленная на молоке
с тыквенными семечками и курагой

330 г 185 сом

Новинка

РИСОВАЯ КАША

Приготовленная на молоке
с домашним вареньем
и сочным яблоком

330 г 185 сом

Новинка

Обслуживание 15%



Рекомендуем

СЫРНИКИ

Подаются с домашним малиновым вареньем и мороженым

210 г **270 сом**

БРУСКЕТТА С СЁМГОЙ

Брускетта со слабосоленой сёмгой, страчателлой и свежими помидорами черри. Подаётся с салатом из микса зелени, томатов черри и киноа

190 г **470 сом**

Новинка

Обслуживание 15%

БЛИНЧИКИ

Со сметаной
170 г **180 сом**

Со сгущенным молоком
170 г **180 сом**

БЛИНЧИКИ

С творогом
200 г **210 сом**

С бананом
200 г **210 сом**

С мясом
200 г **280 сом**

Обслуживание 15%

ЯИЧНИЦА-СКРЭМБЛ

Скрэмбл из яиц подаётся с салатом из микса зелени, томатов черри и киноа. Подаётся с долькой апельсина

220 г 190 сом

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ

С сосисками

240 г 260 сом

Классическая

150 г 175 сом

Новинка

ОМЛЕТ БАЙСКИЙ

С овощами и колбасой халал

310 г 295 сом

*Теперь
еще вкуснее!*

ОМЛЕТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Воздушный омлет с нежной сырной начинкой и страчателлой. Подаётся с сочным салатом из зелени, томатов черри и киноа

250 г 350 сом

ЗАКУСКИ

АССОРТИ РЫБНОЕ

Нежный бархатистый вкус рыбы с оттенками солоноватости: семга слабосоленая, скумбрия копченая, яйцо отварное, маслины, оливки

510 г 1550 сом



Обслуживание 15%

Обслуживание 15%

ЗАКУСКА ЛЮБИМАЯ

Нежные рулетики из баклажан с нежной начинкой из свежих помидоров, сыра фетакса и майонеза, с пикантной ноткой чеснока

580 г 480 сом



Теперь
еще вкуснее!

АССОРТИ КАВКАЗСКОЕ

Нарезка из сочных свежих овощей (огурцы, помидоры, перец болгарский, редис), зелени (кинза, лук зеленый), брынзы и лаваша, подающаяся с пикантным кавказским соусом (сузьмо, чеснок, паприка)

700 г 520 сом



Обслуживание 15%

АССОРТИ СОЛЕНИЙ



Цельные хрустящие маринады с кисловатым послевкусием: квашеная капуста, маринованные корнишоны, черри, грибы и патиссоны

550 г **570 сом**

СЕЛЁДОЧКА ПО-ДОМАШНЕМУ



Сочная соленая сельдь с нежным золотистым картофелем, хрустящими огурцами и красным луком

380 г **570 сом**

Обслуживание 15%

АССОРТИ НАЦИОНАЛЬНОЕ

Нарезка мясных деликатесов: отварной конины, казы, говяжьего языка, куриной грудки и копченого курдюка

480 г 1450 сом



Рекомендуем

САЛАТЫ

ЖЕНСКОЕ СЧАСТЬЕ

Легкий и полезный освежающий салат из ломтиков слабосоленой семги, сыра страчателла, помидоров черри, микса зелени из рукколы и шпината, долек апельсина, заправленный апельсиновым соусом

250 г **595 сом**



САЛАТ С ТУНЦОМ

Освежающий салат из микса сочной зелени, томатов черри и нежного консервированного тунца, заправленный легким соусом с нотками апельсина

290 г **495 сом**



САЛАТ ФАТТУШ

Освежающий восточный салат, который покорит Вас своим ярким вкусом и интересной подачей. Свежие овощи и зелень, заправленные пикантным гранатовым соусом, подающиеся на хрустящих хлебных чипсах

420 г 495 сом



WOW-подача



Обслуживание 15%

Обслуживание 15%

САЛАТ С КИНОА И ФОРЕЛЬЮ



Свежий, легкий и невероятно полезный салат из сочных овощей и зелени с киноа и кусочками жаренной форели, заправленный апельсиновым соусом

300 г **495 сом**

САЛАТ С ЖАРЕННЫМ СЫРОМ ОТ БРЕНД-ШЕФА

Микс из сочных свежих овощей, зелени, маслин и оливок, заправленный апельсиновым соусом в сочетании воздушным жареным сыром

360 г **495 сом**



Как Греческий –
только лучше!

БУРРАТА С ТОМАТАМИ

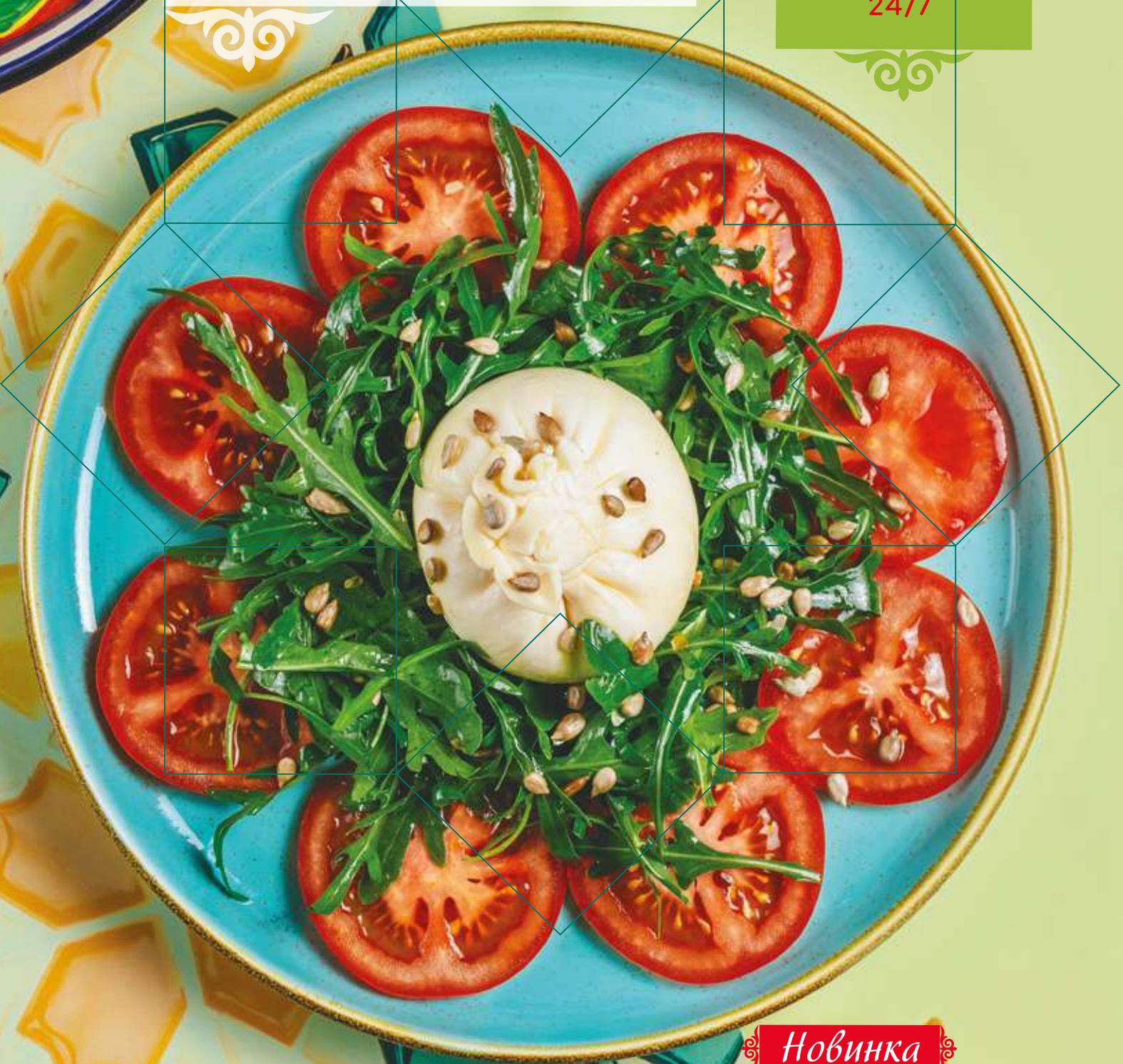
Домашняя буррата со сладкими томатами на подушке из ароматной рукколы и очищенных семян подсолнечника

330 г **565 сом**



БЕСПЛАТНАЯ
ДОСТАВКА ЕДЫ

24/7



Новинка

Обслуживание 15%

САЛАТ СВЕЖИЙ

Сочные томаты и хрустящие свежие огурцы, заправленные по Вашему желанию на выбор свежей домашней сметаной, растительным маслом или майонезом

220 г 240 сом



МОРКОВЧА

Нарезанная соломкой свежая морковь, приправленная пикантной чесночной заправкой, украшенная кинзой

200 г 220 сом



ШАКАРАП

Сочные томаты с маринованным луком

220 г 240 сом



ШАКАРАП ОСТРЫЙ

Острый салат из томатов, репчатого лука и полугорького перца

220 г 245 сом



Обслуживание 15%

Новинка



БИТЫЕ ОГУРЦЫ ПО-КИТАЙСКИ

Яркий, оригинальный салат-закуска из огурцов, чеснока, заправленный острым китайским соусом

340г 295 сом



SPEAK ENGLISH?
MENU FOR YOU!



Обслуживание 15%

Обслуживание 15%

ВИТАМИНКА КАПУСТНАЯ



Сочный салат с освежающей кислинкой из свежих мелко нарезанных овощей и кураги приправленный лимонным соком

230 г 220 сом

ВИТАМИНКА СВЕКОЛЬНАЯ



Сочный салат на основе мелко нарезанной свежей свеклы, моркови и яблока, заправленный растительным маслом, украшенный россыпью семечек

230 г 220 сом

САЛАТ ДОМАШНИЙ



Классический салат из нашинкованной белокочанной капусты, моркови и россыпи сладкой кукурузы и изюма, заправленный майонезом

200 г 230 сом

Обслуживание 15%

ОГУРЦЫ С ЧЕСНОКОМ

240 г 290 сом

ГРЕЧЕСКИЙ

Свежие листья салата с томатами и огурцами с добавлением сыра фетакса и оливок, заправленный соусом на основе лимона, с добавлением семечек и фиолетового лука

360 г 390 сом

Обслуживание 15%

ЛЯНСАЙ



Пикантный салат на основе отварной фунчезы с нежной телятиной, свежими овощами, нарезанными соломкой, приправленный пикантной уксусной заправкой

230 г **340 сом**



ВОСТОЧНЫЙ САЛАТ



Сочный сытный салат из нежной телятины со свежими огурцами и помидорами, заправленный соусом на основе соевого соуса

250 г **390 сом**



ЯЗЫК В СОУСЕ

Нежный отварной говяжий язык со свежим перцем и зеленью, заправленный соевым соусом, с пикантно-островатым послевкусием

250 г **400 сом**





БЕСПЛАТНАЯ
ДОСТАВКА ЕДЫ

24/7

САЛАТ ШИРИН



Теплый салат из долек хрустящего баклажана, обжаренного до золотистой корочки, со свежими томатами черри и кинзой, заправленный кисло-сладким соусом

370 г 420 сом



Хит!



Рекомендуем

Обслуживание 15%

МУЖСКОЙ КАПРИЗ



Нежный бархатный салат на основе отварного говяжьего языка, яиц, свежих огурцов и голландского сыра, заправлен майонезом

250 г **385 сом**

ЕРОФЕЕВСКИЙ



Сытный салат с нежным копченым куриным филе, домашней брынзой и свежими томатами, заправленный майонезом

250 г **370 сом**

Обслуживание 15%

САЛАТ МЕРГЕНЧИ

Нежный салат из охотничьих колбасок, голландского сыра и сыра чечел, консервированной сладкой кукурузы и горошка, маринованных корнишонов, отварного яйца и зелени, заправленный майонезом

280 г **395** сом



СВЕКОЛЬНЫЙ С ОРЕХАМИ



Нежный свекольный салат с грецкими орехами, заправленный растительным маслом с тонкой ноткой чеснока

250 г 240 сом

ОЛИВЬЕ



Классический салат с отварной телятиной, картофелем, морковью, яйцом, солеными огурцами и консервированным горошком, заправленный майонезом

250 г 340 сом

ВИНЕГРЕТ



Яркий салат из отварных овощей (свёкла, морковь, картофель), квашеной капусты, соленых огурцов, фасоли и горошка, заправленный растительным маслом

250 г 270 сом



ГНЕЗДО

Насыщенный салат с картофелем пай и овощами, заправленный майонезом, украшен отварным перепелиным яйцом

270 г **370 сом**

Теперь
еще
вкуснее!

ЦЕЗАРЬ БАЙКЕ С КУРОЧКОЙ



Нежный салат с пластинками отварной куриной грудки, перепелиных яиц, хрустящих домашних сухариков, томатов черри и сочной зелени, заправленный классическим соусом «Цезарь» и ароматным сыром «пармезан»

310 г **480 сом**

Обслуживание 15%

Обслуживание 15%

ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

ТЕЛЯТИНА С ГРИБАМИ «МУЭР»



Нежные кусочки маринованной телятины, обжаренные на открытом огне, с добавлением древесных грибов «муэр», яичного омлета, перца болгарского, томатов и ароматных китайских специй

350 г 485 сом

ДААМДУУ



Сочный теплый салат с тонко нарезанной отварной телятиной с добавлением шампиньонов, брокколи и томатов черри, заправленный авторским соусом на основе сои

400 г 595 сом



Хит!

ДААМДУУ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Лайт-версия без мяса



330 г 565 сом

ТЕЛЯТИНА С ПЕРЦЕМ И БАКЛАЖАНАМИ

Нежные кусочки телятины с овощами (перец болгарский, баклажаны), обжаренные на открытом огне, с добавлением пикантных китайских специй



300 г 485 сом

СУПЫ

Шорпо – одно из самых любимых первых блюд в Средней Азии!

ЛЕПЕШКА

175 г 70 сом

ШОРПО

Наваристый янтарный бульон с ребрышками баранины, картофелем и морковью

0.7 п 270 сом

1 п 290 сом



*Шорпо+Алайская самса
= идеальное сочетание*

Обслуживание 15%



МЯСО ПО-КАЗАХСКИ

Янтарный бульон с пластинками нежной телятины и тонко раскатанным домашним тестом

0,7 п **270 сом** 1 п **290 сом**

МАМПАР

Восточный суп с насыщенным ярким вкусом и ароматом. Изюминка данного супа в мелких кусочках пресного теста

0,7 п **250 сом** 1 п **270 сом**

МАСТАВА

Насыщенный густой суп, родом из восточной кухни, на основе двух видов круп: риса и маша (азиатская фасоль)

0,7 п **250 сом** 1 п **270 сом**

Обслуживание 15%

Обслуживание 15%

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Насыщенный бульон с мясными фрикадельками, мелконарезанными овощами, и рисом

0,7 п **260 сом** 1 п **280 сом**



СОЛЯНКА

Насыщенный суп с копченой курочкой, телятиной, колбасой, маринованными огурцами и оливками.

Подаётся с долькой лимона

0,7 п **280 сом** 1 п **300 сом**



БОРЩ

Наваристый красный суп с телятиной, белокачанной капустой, картофелем и свёклой.

Подаётся с домашней сметаной

0,7 п **250 сом** 1 п **270 сом**



Обслуживание 15%

СУП ОВОЩНОЙ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ

Золотистый насыщенный бульон со свежими овощами и отварным яйцом

0,7 п **200 сом** 1 п **220 сом**

СУП-ЛАПША

Легкий куриный суп с домашней тонко нарезанной лапшой

0,7 п **230 сом** 1 п **250 сом**

КАЙМАК

50 г **75 сом**

САНТАВРУ



Насыщенный острый суп с фунчезой, болгарским перцем, томатами и нежной мелко нарезанной телятиной, приправленный ароматными специями

0,7 п **270 сом** 1 п **290 сом**

ЩИ ЗЕЛЕНЬЕ

Легкий новаристый суп с телятиной, щавелем, яйцом, картофелем и морковью. Подается со сметаной

0,7 п **250 сом** 1 п **270 сом**



Рекомендуем

Обслуживание 15%

БООРСОКИ

200 г 100 сом

1 кг 385 сом

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СУП

Легкий суп с цветной капустой, брокколи, помидорами, болгарским перцем и тодасской красной фасолью

0,7 п 200 сом

1 п 220 сом

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ

Нежный крем-суп из чечевицы с добавлением сливок. Подается с домашними сухариками и долькой лимона

0,7 п 230 сом 1 п 250 сом

ОКРОШКА (ПО СЕЗОНУ)

Холодный суп с мелко нарезанными овощами и телятиной, заправленный кисломолочной заправкой

0,7 п 240 сом

1 п 260 сом



*Мы лепим
чучвару сами!*

ЧУЧВАРА

Сытный ароматный суп
с миниатюрными домашними
пельмешками (чучвара).

0,7 п **270 сом** 1 п **290 сом**



Рекомендуем



Хит!

Обслуживание 15%

Обслуживание 15%

ПЛОВЫ

**АДЖИКА
ИЗ СПЕЛЫХ
ТОМАТОВ**
50 г 75 сом

ШАКАРАП

Сочные томаты
с маринованным луком
220 г 240 сом

ПЛОВ ТОЙ АШЫ

325 г 330 сом
450 г 360 сом

ШАКАРАП ОСТРЫЙ

Острый салат
из томатов,
репчатого лука
и полугорького
перца
220 г 245 сом

**АДЖИКА
ЗЕЛЕНАЯ**
50 г 75 сом

ПРАЗДНИЧНЫЙ АШЫ

385 г 410 сом
520 г 440 сом

КАЗЫ
60 г 260 сом

РЕДЬКА
50 г 55 сом



**БЕСПЛАТНАЯ
ДОСТАВКА ЕДЫ
24/7**

Обслуживание 15%

Правильное питание может быть вкусным!



СМУЗИ ШПИНАТ-ЯБЛОКО

0.36 мл

260 сом

ОМЛЕТ БАЙСКИЙ

310 г

295 сом

ОМЛЕТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

250 г

350 сом

ЯИЧНИЦА-СКРЭМБЛ

220 г

190 сом

ВИТАМИНКА КАПУСТНАЯ

230 г

220 сом

ВИТАМИНКА СВЕКОЛЬНАЯ

230 г

220 сом

ЖЕНСКОЕ СЧАСТЬЕ

250 г

595 сом

САЛАТ С КИНОА И ФОРЕЛЬЮ

300 г

495 сом

САЛАТ С ТУНЦОМ

290 г

495 сом

Обслуживание 15%

БУРРАТА С ТОМАТАМИ

330 г

565 сом

СУП ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

0,7/1 п

200/220 сом

КУРИНАЯ ГРУДКА
ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

270 г

495 сом

СТЕЙК СЁМГИ С ОВОЩАМИ

450 г

1300 сом

ДОРАДО ПО-ВОСТОЧНОМУ
(ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ НА ПАРУ ИЛИ ЖАРЕНАЯ)

400 г

1050 сом

Обслуживание 15%

БЕШБАРМАК

НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО КОЧЕВНИКОВ

Бешбармак – сытное блюдо, которое готовится с лапшой из тонко раскатанного теста, отваривается в наваристом мясном бульоне, выкладывается и украшается мелко нарезанным отварным мясом на Ваш выбор (говядина/баранина/конина).

Перед подачей заливается ароматным «чыком» – янтарным бульоном из баранины, репчатого лука и душистого черного перца.

В каждой семье готовят бешбармак по-разному, и вариации зачастую кроются в нарезке теста. Именно поэтому для Вас в Чайхане NAVAT всегда предлагается на выбор вид нарезки теста: лапша или же пластинки (в народе именуется бешбармаком по-таласски) Выбирать только Вам – мы любим оба вида!

Бешбармак по-таласски отличительная особенность лишь в нарезке теста – нежные пластинки из тонко раскатанного домашнего теста.

Кстати, тесто в бешбармаке у нас по-особенному нежное и вкусное, так как готовим мы его сами!



Обслуживание 15%



Рекомендуем



БЕШБАРМАК С КОНИНОЙ
И ПИКАНТНЫМ КАЗЫ

560 г **540** сом
710 г **570** сом



БЕШБАРМАК
С БАРАНИНОЙ

520 г **410** сом
650 г **450** сом



БЕШБАРМАК
С ГОВЯДИНОЙ

520 г **410** сом
650 г **450** сом

Выбирайте нарезку на ваш вкус: лапша (классический) или пластинки (по-талаасски)!



Любимое блюдо

ИСТОРИЯ ЛАГМАНА



« Как-то встретились на развилке трех дорог три усталых путника, встретились и разговорились, выяснилось, что все трое очень голодны.
– У меня ничего нет, кроме казана вок, – сказал первый.
– У меня немного муки, да вяленое мясо, и только, – печально произнес второй.
А третий признался, что несет редьку и специи, но может приготовить что-нибудь из имеющихся продуктов, потому что сам ученик повара.
Делать нечего, пришлось довериться ученику. Расположились они возле родника, и поваренок приготовил вкуснейший лагман.
В это время мимо проезжал китайский вельможа, который тоже оказался весьма голоден. Аромат блюда был так приятен, что господин попросил и его угостить кушаньем.
Восхищению его не было предела, и в знак благодарности он разрешил трем путникам беспрепятственно готовить это явство в своем городе и даже выдал охранную грамоту.»

Такова легенда происхождения одного из ваших любимейших блюд – лагмана.



Сканируйте QR-код
и подписывайтесь
на страничку
нашего бренд-шефа



Бренд-шеф сети заведений Чайхана NAVAT Анвар Бабаджанов

Обслуживание 15%

ГЮРО-ЛАГМАН



Яркий подлив из нежной телятины и свежих овощей (болгарский перец, полугорький перец, капуста баяся, чеснок) и зелени, обжаренных на открытом огне с ароматными специями – сая, который подаётся с упругой лапшой, которую мы тянем только вручную. Сая и лапша подаются по отдельности

350 г **330 сом** 500 г **350 сом**



*Тянем
вкуснейшую лапшу
только вручную!*

*Рекомендуем
дополнить острой лазой
и уксусом на Ваш вкус*



ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ГЮРО-ЛАГМАН



Лайт-версия гюро-лагмана без мяса

500 г **320 сом**

Обслуживание 15%

ГАНФАН ПО-ДОМАШНЕМУ



Подлив из нежной телятины и нарезанных соломкой овощей (болгарского перца, полугорького перца, редьки, картофеля, чеснока) и зелени, обжаренный на открытом огне и слегка притомлённый.

Перед подачей отварной рис «лазер» заливается ароматным сочным сям

400 г **330 сом** 600 г **350 сом**

ЦУРО-ГАНФАН



Яркий подлив из нежной телятины и свежих овощей (болгарский перец, полугорький перец, капуста баясь, чеснок) и зелени, обжаренных на открытом огне с ароматными специями – сям, который подаётся с отварным рисом сорта «лазер». Сям и рис подаются по отдельности

400 г **340 сом** 600 г **360 сом**



Рекомендуем



СООМЯН



Нежные пластинки телятины со свежими овощами и домашними клецками, обжаренными на открытом огне, слегка притомленными и приправленными ароматными китайскими специями

350 г **340** сом 550 г **360** сом



БОСОЛАГМАН



Яркое насыщенное блюдо из телятины со свежими овощами и домашней лапшой, приправленное пикантно-острыми специями и обжаренное на открытом огне

350 г **340** сом 550 г **360** сом



*Бренд-шеф
рекомендует!*

АШЛЯМ-ФУ

Холодное блюдо на основе лапши домашнего приготовления с насыщенными специями и подливом из овощей и нежного бобового крахмала

400 г **260 сом**



Тянем вкуснейшую лапшу только вручную!

Дополните наши блюда острой приправой «лаза» или соусом на свой вкус!

ЛАГМАН ПО-ДОМАШНЕМУ



Подлив из нежной телятины и нарезанных соломкой овощей (болгарского перца, полугорького перца, редьки, картофеля, чеснока) и зелени, обжаренный на открытом огне и слегка притомлённый. Перед подачей упругая лапша заливается ароматным сочным сяем

350 г **330 сом** 500 г **350 сом**



Сканируйте QR-код
и наслаждайтесь
завораживающим
процессом «рождения»
кулинарного шедевра

Обслуживание 15%

КУУРДАК ИЗ КУРОЧКИ

Жареные в казане нежные куриные крылышки с дольками золотистого картофеля. Подаются с маринованным луком



550 г **540** сом



КУУРДАК ПО-ДОМАШНЕМУ



Нежные бараньи рёбрышки и филе баранины, обжаренные в казане с золотистым картофелем и репчатым луком.

Подаются с маринованным луком

370 г **610** сом 530 г **650** сом



Любимое блюдо

ИСТОРИЯ МАНТ



«Знаете ли вы историю происхождения наших любимых мант?

Традиционно родиной мант и пельменей считается Китай.

В Китае манты называют баоцзы, что дословно означает «завертыши» (от кит. слова «бао» – заворачивать). История мант связана с красивой китайской легендой: одному китайскому полководцу, для того, чтобы перейти бурную реку, нужно было дать дань – жертвоприношение духу реки в виде 50 воинов.

Естественно, что полководец не захотел этого делать и нашел другой выход. Он велел приготовить из теста булочки, по форме напоминающие человеческие головы и наполнить их мясом, для того, чтобы спасти своих воинов и пройти реку отдав дань. В память об этом событии, круглые булочки с мясом стали называть «маньтоу», что означает – «голова воина».

Позднее именно это слово и вошло в обиход восточных народов, для обозначения наших любимых мант.»



Сканируйте QR-код
и наслаждайтесь
заораживающим
процессом «рождения»
наших мант

Обслуживание 15%

Обслуживание 15%

МАНТЫ

Сочные манты из тонко раскатанного теста с начинкой из рубленого мяса/тыквы или джусая/картофеля с курочкой, приготовленные на пару. Подаются с томатным соусом

С МЯСОМ

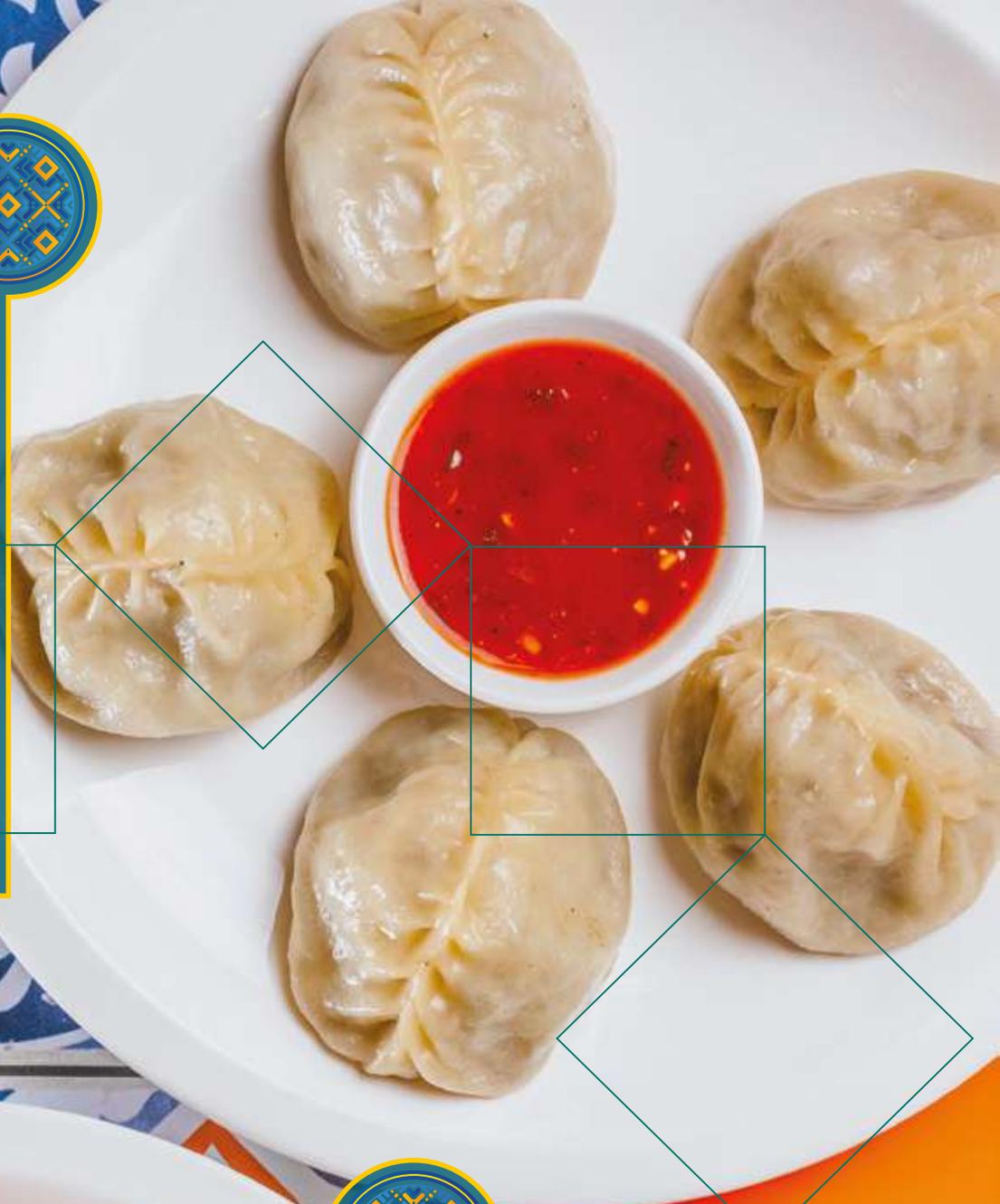
1/5 шт 70/350 сом

С ТЫКВОЙ/ ДЖУСАЕМ ПО СЕЗОНУ

1/5 шт 65/325 сом

С КАРТОФЕЛЕМ И КУРОЧКОЙ

1/5 шт 60/300 сом



ЖАРЕННЫЕ МАНТЫ

Сочные манты из тонко раскатанного теста с начинкой из рубленого мяса/тыквы или джусая/картофеля с курочкой, приготовленные на пару и обжаренные до золотистого цвета. Подаются с томатным соусом

С МЯСОМ

1/5 шт 75/375 сом

С ТЫКВОЙ/ ДЖУСАЕМ ПО СЕЗОНУ

1/5 шт 70/350 сом

С КАРТОФЕЛЕМ И КУРОЧКОЙ

1/5 шт 65/325 сом



Обслуживание 15%



БЕСПЛАТНАЯ
ДОСТАВКА ЕДЫ

24/7

ГОШ-НАН МЯСНОЙ

Сочный пирог
с мясной начинкой

340 г/1 шт **320 сом**

ЖАРЕНАЯ ЧУЧВАРА

Домашние мелкие хрустящие
пельмени, обжаренные
до золотистой корочки

230 г **320 сом**

НАРЫН



Тонко нарезанная домашняя лапша с добавлением мелконарезанной конины и репчатого лука. Подается холодным с горячим янтарным бульоном из баранины

350 г **525 сом**



Обслуживание 15%



ЛАЗУРО



Нежная телятина с болгарским перцем, обжаренная на открытом огне, приправленная китайскими специями

300 г **460** сом

Рекомендуем взять рис на гарнир!



КАЗАН-КЕБАБ С ФРИ

Аппетитные кусочки обжаренной на открытом огне форели/телятины/баранины с фри и репчатым луком, приправленные пикантными специями

Форель 430 г **595** сом 

Телятина 380 г **515** сом 

Баранина 380 г **515** сом 

Хит! 

Теперь еще вкуснее!



КУРИЦА С КУНЖУТОМ

Нежное куриное филе в сочетании с болгарским перцем, приправленное ароматными специями и кунжутом, обжаренное на открытом огне

300 г **450** сом



Обслуживание 15%

Обслуживание 15%

КУРОЧКА В СОУСЕ ТЕРИЯКИ



Кусочки нежной курочки, обжаренной до готовности в соусе «терияки», с брокколи и кунжутом

300 г **525 сом**

*Рекомендуем взять
рис на гарнир!*

РИС

150 г **130 сом**



Новинка

Обслуживание 15%

КУРОЧКА С АРАХИСОМ ПО-КИТАЙСКИ



Острое пикантное блюдо с ярко выраженным вкусом и ароматом. Готовится из нежных кусочков курочки, болгарского перца, соленого арахиса, обжаренных на открытом огне, приправленных букетом ароматных специй и пряностей

370 г **545 сом**



Теперь
еще вкуснее!

Обслуживание 15%

РЫБА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Нежные кусочки филе королевской форели под кисло-сладким соусом

300 г **595 сом**



*Рекомендуем взять
рис на гарнир*

РИС

150 г **130 сом**

КУРОЧКА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Нежная курочка в кляре, обжаренная до золотистой хрустящей корочки под кисло-сладким соусом

300 г **495 сом**



Обслуживание 15%

ЖАРОВНЯ С ПЕРЦЕМ

Сочные кусочки телятины или форели (на Ваш выбор) с болгарским перцем, чесноком и луком, приправленные ароматными специями. Подается на чугунной сковороде

Телятина	350 г	545 сом	
Форель	350 г	595 сом	

РИС

150 г 130 сом

Рекомендуем взять гарнир на Ваш вкус



КУРИНАЯ ГРУДКА ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Сочная куриная грудка на пару под нежным сливочным соусом. Подается с микс-зеленью, помидорами черри и киноа

270 г 495 сом



Время приготовления
– 40 мин.

Обслуживание 15%

БЕФСТРОГАНОВ С ГАРНИРОМ



Нежное филе телятины и шампиньоны, томленные в сметанном соусе. Подается с картофельным пюре и разносолom. По Вашему желанию гарнир может быть изменен на рис или гречку

320 г **495** сом

ТЕЛЯТИНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Горячее блюдо, готовящееся по традиционному рецепту европейской кухни из ломтиков нежной телятины, томленной в бархатном сырно-сливочном соусе. Подается с хрустящими домашними картофельными чипсами

260 г **545** сом



Хит!

ФРИКАСЕ С ГАРНИРОМ



Нежное куриное филе с шампиньонами и россыпью сладкой кукурузы, томленное в бархатном сливочном соусе. Подается с рисом на гарнир. По Вашему желанию гарнир может быть изменен на гречку или пюре

330 г **455** сом

Вкуснейшее!

Обслуживание 15%

Обслуживание 15%

КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ НА ПОДУШКЕ ИЗ ПЮРЕ

Нежные куриные котлетки на подушке из воздушного картофельного пюре. Подается со сливочным соусом и салатом из сочной зелени и томатов черри

460 г 420 сом



Новинка



Время приготовления
– 40 мин.

Обслуживание 15%

ДОМАШНИЕ ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

Подаются со сметаной
и маринованным луком

380 г 260 сом

КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ



Котлеты из нежного говяжьего фарша, обжаренные, и доведенные до готовности на пару.

Подаются с картофелем фри и сочным салатом из поматов черри и зелени

330 г 420 сом

Теперь
еще вкуснее!

Любимое
блюдо

БРИЗОЛЬ



Нежный говяжий фарш, обжаренный в яйце, начиненный свежими помидорами, огурцами и домашним сулгуни. Подается с картофелем фри

390 г 455 сом

Обслуживание 15%



Время приготовления
блюда – 40 мин.

РЫБА ПО-ДОМАШНЕМУ

Дольки королевской форели, обжаренные в нежном кляре до золотистой хрустящей корочки. Подается с картофелем по-домашнему

260 г **585 сом**

СТЕЙК СЕМГИ С ОВОЦАМИ

Нежный стейк семги с овощами на гриле и сливочным соусом

450 г **1300 сом**

Новинка

ДОРАДО ПО-ВОСТОЧНОМУ

Жареная целиком рыба дорадо.
Подается с отварным
рисом «лазер» на гарнир
и кисло-сладким соусом

400 г **1050 сом**



Время приготовления
– 40 мин.

Новинка



Обслуживание 15%

Обслуживание 15%

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДОМАШНЕМУ
200 г 160 сом

ПЮРЕ
200 г 120 сом

СУЗЬМА
50 г 60 сом

ЧЕСНОЧНЫЙ
50 г 60 сом

ЗЕЛЕНАЯ
АДЖИКА
50 г 75 сом

ПРИПУЩЕННЫЕ
ОВОЩИ
200 г 190 сом

КАВКАЗСКИЙ
50 г 60 сом

РИС
150 г 130 сом

АДЖИКА
ИЗ СПЕЛЫХ
ТОМАТОВ
50 г 75 сом

СЛИВОЧНОЕ
МАСЛО
50 г 70 сом

ШАШЛЫЧНЫЙ
50 г 60 сом

МАЙОНЕЗ
50 г 60 сом

ГРЕЧКА
150 г 120 сом

КАЙМАК
50 г 75 сом

КЕТЧУП
50 г 60 сом

ФРИ
130 г 180 сом

Обслуживание 15%

ТАНДЫРНЫЕ ШАШЛЫКИ

Coca-Cola

ХАНСКИЙ ЛЮЛЯ - КЕБАБ	300 г	410 сом
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ	300 г	365 сом
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	230 г	355 сом
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ	230 г	420 сом
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	205 г	420 сом

*вес шашлыков указан в сыром виде

Шашлык подаётся на тонком лаваше
с маринованным ароматным луком

Обслуживание 15%

Хит!

ШАШЛЫЧНАЯ ФАНТАЗИЯ

Ассорти вкуснейших тандырных шашлыков (ханский люля кебаб (2), шашлык из телятины (1), шашлык из баранины (1), шашлык из куриного филе (1), шашлык из куриных крыльев (1), охотничьи колбаски, картофель фри). Подается в сочетании с овощами, сыром и шашлычным соусом

2 кг 3650 сом

Блюдо
на 5
человек

Обслуживание 15%

БЛЮДА НА ЗАКАЗ

Блюдо
на 5
человек

ПЛОВ УЗГЕНСКИЙ

Насыщенный плов, приготовлен на основе рассыпчатого узгенского риса королевского сорта «девзира» с нежным бараниной и телятиной с добавлением желтой и красной моркови и чеснока

3,3 кг 2850 сом



Рекомендуем

Обслуживание 15%

ФИРМЕННЫЙ ПЛОВ NAVAT

Роскошный плов, приготовленный на основе рассыпчатого риса сорта – «лазер», с нежной бараниной и телятиной.

Перед подачей украшается казы и яйцами

3,3 кг **3100 сом**

К любому заказному плову подаём «вах-вах» – аперитив, с которым вкус плова раскрывается еще полнее! Вах-вах – янтарный золотистый бульон с нотками острого перчика чили, призван пробудить аппетит и подготовить Вас к дальнейшему наслаждению плова!

Блюдо
на 5
человек



Хит!

РЕКОМЕНДУЕМ К ПЛОВУ

Казы	60 г	260 сом
Шакарап	220 г	240 сом
Острый шакарап	220 г	245 сом
Редька	50 г	55 сом
Отварное яйцо	1 шт	40 сом
Аджика из спелых томатов	50 г	75 сом
Аджика зеленая	50 г	75 сом

ПЛОВ ТАШКЕНТСКИЙ

Классический плов, приготовленный на основе рассычатого риса «лазер», с нежной бараниной и телятиной, с добавлением желтой и красной моркови, и гороха «нут». Перед подачей украшается чесноком и красным перчиком чили

3,3 кг **2850 сом**

Блюдо
на 5
человек

СПЕЦ ЗАКАЗ МЯСА К ПЛОВУ:

Баранина	1кг	1000 сом	
Телятина	1кг	1000 сом	

*вес указан в сыром виде

Обслуживание 15%



Любимое блюдо

ИСТОРИЯ ПЛОВА

Первыми плов стали употреблять еще воины Александра Македонского и Амир Тимура. Однажды, разрабатывая план похода на Анкару, Амир Тимур озаботился важным вопросом: как совместить многочисленное войско, глинную дорогу, скорость и внезапную атаку, и при этом обойтись без огромных обозов с едой? Тут мудрый Мулла и подсказал ему рецепт этого необычайно вкусного, сытного и питательного блюда. Его слова звучали так: «Надо взять большой чугунный котел. В этот котел надо положить мясо молодых барашков, отборного риса, и острый лук, жалеющий подобно мечу высококочтимого эмира.

Все это надо варить на костре до тех пор, пока запах приготовленного блюда не достигнет небес, а повар не свалится в изнеможении, потому что попробует божественное кушанье». После употребления плова воины приобретали силы на несколько дней, и войска Тамерлана без труда одерживали победу»



Блюдо
на 5
человек

ХАН ПЛОВ

Рассыпчатый ароматный плов на основе нежной баранины, телятины и риса сорта Лазер в раскрывающейся золотистой хлебной шкатулке

Хан Плов Ташкентский 3.8 кг 3100 сом

Хан Плов Узгенский 3.8 кг 3100 сом

Обслуживание 15%

Блюдо
на 6-8
человек

Обслуживание 15%

Бренд-шеф
рекомендует!



WOW-подарок



ШЕЛКОВЫЙ ПУТЬ ПО РЕЦЕПТУ БРЕНД-ШЕФА АНВАРА БАБАДЖАНОВА



Банкетное блюдо из томленных в собственном соку нежных бычьих хвостов с цельным картофелем и пропитанной ароматным бульоном лепешкой, украшенное зеленью и репчатым луком. Готовится только по предварительному заказу

4 кг 3950 сом



Обслуживание 15%

ХАН МАРГЕЛАН

Маринованные в ароматных специях цельные говяжьи ребра, обжаренные на казане с золотистым картофелем – блюдо, приготовленное по авторскому рецепту от бренд-шефа Анвара Бабаджанова. Подается с маринованным луком, томатами черри и корнишонами.

2,7 кг 5850 сом



Блюдо от
бренд-шефа

Блюдо
на 5
человек



Блюдо
на 5
человек

ПИРОЖОК МАРГЕЛАНСКИЙ



Нежные маринованные бараньи ребра, обжаренные и притомленные в собственном соку до готовности в казане с золотистым картофелем и лепешкой. Подается с маринованным луком, корнизоном и томатами черри

2,3 кг **3350 сом**

Обслуживание 15%

Обслуживание 15%

АССОРТИ НАВАТ

Банкетное блюдо, в котором есть всё для истинного гурмана: нежные бараньи рульки, тандырный люля-кебаб и куриные крылышки, фаршированные перцы, голубцы, долма по-домашнему, карамелизированная сладкая тыква или припущенные овощи (по сезону) домашнее сузьмо и свежая зелень. Готовится по предварительному заказу

3,8 кг 4950 сом

WOW-погара

Блюдо
на 6
человек

Обслуживание 15%

ЮРТА



Золотистая хлебная лепешка в виде юрты с маринованными ребрышками телятины, обжаренными в казане. Подаётся с дольками свежего томата и лимона.

1,7 кг **3950 сом**

Блюдо
на 5
человек

Обслуживание 15%

Блюдо
на 6
человек

ХАНСКИЙ КУУРДАК

Настоящий кыргызский куурдак, приготовленный из нежного филе баранины и бараньих рёбрышек с картофелем на казане



3.5 кг 4950 сом

Новинка

Обслуживание 15%

ДЫМЛЯМА ПРАЗДНИЧНАЯ



Изысканное банкетное блюдо из нежного мяса (бараньи рёбрышки, филе телятины и баранины), сочных овощей и зелени (капуста, картофель, морковь, баклажаны, томаты черри, полугорький перец, чеснок, кинза, джусай), а также сладкой кукурузы. Все ингредиенты, приправленные ароматными специями, томятся на медленном огне в собственном соку. Перед подачей это сочное, ароматное блюдо украшают отварными перепелиными яйцами

5 кг **3250 сом**

Блюдо
на 5
человек

Новая подача



Обслуживание 15%

ТОЙ БЕШБАРМАК С КОНИНОЙ



Традиционное праздничное блюдо, которое наши предки готовили испокон веков самым почетным гостям. Вкуснейший бешбармак, приготовленный по всем канонам национальной кухни, с нежным тестом, нарезанным по Вашему вкусу (пластинки или лапша), с мелко нарезанной кониной, украшенный пластинками филе конины и пикантным казы, залитое ароматным «чыксым» - наваристым мясным бульоном с репчатым луком и душистым черным перцем - понравится каждому! Подается с наваристым бульоном

2.5 кг Бешбармак

1.8 л Бульон

3650 сом

Новинка

Блюдо
на 5
человек

ТОЙ БЕШБАРМАК С ГОВЯДИНОЙ

ТОЙ БЕШБАРМАК С БАРАНИНОЙ

2.5 кг Бешбармак

1.8 л Бульон

3350 сом

Украшение любого дастархана

Т'СОК ТАНДЫР

Нежная курочка, маринованная в ароматных специях, запеченная до золотистой корочки. Подается с золотистым картофелем и сочными помидорами

2,3 кг 1500 сом



ПИРАМИДА

7 шт 350 сом

10 шт 500 сом

Обслуживание 15%

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ

Запеченная в ароматных специях королевская форель. Подаётся с дольками лимона, томата и зеленью



1,6 кг 2750 сом



Блюдо
на 6-7
человек

Обслуживание 15%

МОРОЖЕНОЕ С ФРУКТАМИ

150 г 295 сом

МОРОЖЕНОЕ

100 г 275 сом

Мороженое Талкан 120 г 275 сом

Мороженое Бабл Гам 120 г 275 сом

Мороженое Маракуйя 120 г 275 сом

КУНАФЕ ПО РЕЦЕПТУ АНВАРА БАБАДЖАНОВА



Традиционная восточная сладость с сырной начинкой, залитая натуральным сиропом и украшенная дроблеными фисташками

250 г 450 сом

Новинка

ПАХЛАВА

Традиционный восточный пирог с размельченными грецкими орехами

120 г 220 сом

*Рекомендуем
к кунафе
сливочное мороженое*

Обслуживание 15%

Обслуживание 15%



*Бренд-шеф
рекомендует!*

ЧАК-ЧАК НАЦИОНАЛЬНЫЙ

Воздушный нежный чак-чак,
залитый сгущенным молоком
и усыпанный грецкими орехами
и изюмом

180 г **320 сом**

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ (ПО СЕЗОНУ)

1,5 кг **950 сом**

ЧАК-ЧАК

Традиционная
восточная сладость
с медовой заливкой

170 г **270 сом**

Обслуживание 15%

ФИРМЕННЫЕ ЧАИ

ЗЕЛЕНый ЧАЙ

Классический зеленый чай обладает общеукрепляющим свойством, а также отличный антидепрессант!

1 чайник **100 сом**

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

1 чайник **100 сом**

МАХАБАТ ЧАЙ

Состав: черный и зеленый чай

1 чайник **110 сом**

ВКУСНЫЕ ДОБАВКИ К ЧАЮ

Мята	5 г	60 сом
Мёд	50 г	90 сом
Чабрец	5 г	40 сом
Лимон	50 г	90 сом
Лайм	50 г	105 сом
Молоко	100 мл	40 сом
Имбирь	30 г	85 сом

*«Чай освежает тело, укрепляет дух, смягчает сердце, пробуждает мысли, прогоняет лень»
- восточный философ и врач Ибн Сина*

Обслуживание 15%

АПАМДЫН ЧАЙЫ

Самовар и чайник с заваренным чаем
(на Ваш выбор черный/зеленый/махабат чай)

5 л **350 сом**

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

К чаю подается набор, состоящий из следующих ингредиентов: национальный чак-чак, пахлава, чак-чак, восточная халва, домашнее варенье, горный мед, наваг на палочке, орехи (арахис с кунжутом, миндаль, кешью), изюм

750 г **850 сом**

*Рекомендуем
брать вместе
с самоваром чая*



Обслуживание 15%

МАЛИНА-ИМБИРЬ **Новинка**

Тонизирующий душистый чай с пряным имбирём и мёдом, с насыщенным ароматом малины, оказывающий благотворное влияние на организм.

Состав: черный чай, малина, корень имбиря, мята, горный мёд, натуральный сироп

1 чайник **280 сом**

МАНГО-МАРАКУЙЯ **Новинка**

Фруктовый чай с ярким вкусом тропического манго и маракуйи с легкой цитрусовой ноткой – освежает и бодрит.

Состав: черный чай, лимон, апельсин, мята, сироп манго-маракуйя, натуральный сироп

1 чайник **280 сом**

ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ **Новинка**

Гармоничное сочетание сочных лесных ягод и освежающей свежести мяты, тонизирующее и придающее силы.

Состав: черный чай, клубника, смородина, малина, мята, ягодный сироп

1 чайник **280 сом**

БАЙСКИЙ ЧАЙ **Хит**

Бодрящий и придающий энергию чай, в котором сладкие нотки ароматного яблока дополняются прекрасным сочетанием сочных цитрусов и пряной мяты.

Состав: черный или зеленый чай, апельсин, лимон, яблоко, мята, натуральный сироп, мёд

1 чайник **280 сом**





Новинка





Новинка

ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ NAVAT

Интригующий восточный ансамбль ароматных цитрусов, мяты и кристалла навата – чай, который подарит Вам бодрость и энергию.

Состав: черный или зеленый чай, нават, лайм, лимон, апельсин, мята

1 чайник **280 сом**

ИМБИРНЫЙ ЧАЙ

Бодрящий имбирный чай с тонкими цитрусовыми нотками, обладает антиоксидантными свойствами и укрепляет иммунную систему, заряжает организм энергией и разгоняет метаболизм.

Состав: черный или зеленый чай, имбирь, лимон, мята, мёд

1 чайник **280 сом**

ИССЫК-КУЛЬСКИЙ ЧАЙ

Этот чай – настоящий клад витаминов! Благодаря высокому содержанию витаминов (А, В1, В3, С) облепиху считают прекрасным средством в борьбе с различными видами авитаминозов. Она укрепляет иммунитет и поддерживает здоровое состояние организма.

Состав: черный или зеленый чай, облепиха, апельсин, натуральный сироп

1 чайник **290 сом**

АПАШКИН ЧАЙ

Ароматный, успокаивающий и согревающий чай на основе натуральных трав, собранных в горах Кыргызстана: обладает противовоспалительными, антибактериальными, иммуноукрепляющими, расслабляющими и успокаивающими свойствами.

Состав: черный или зеленый чай, чабрец, мята

1 чайник **220 сом**





ХАНСКИЙ ЧАЙ

Ароматный чай, в котором причудливо переплелись фрукты, специи и травы, с мягким сладким послевкусием, обладающий тонизирующими и согревающими свойствами.

Состав: черный или зеленый чай, корица, мята, яблоко, натуральный сироп

1 чайник **240 сом**

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

Гармонично собранный воедино букет на основе чая каркаде и кусочков свежих фруктов – вкусный и полезный чай с приятным цитрусовым послевкусием.

Состав: фруктовый чай, каркаде, апельсин, лимон, яблоко, натуральный сироп

1 чайник **260 сом**

СМОРОДИНОВЫЙ ЧАЙ

Освежающий чай с насыщенным сладким ароматом и легким смородиновым послевкусием. Укрепляет иммунитет и обладает тонизирующими свойствами.

Состав: фруктовый чай, смородина, натуральный сироп

1 чайник **260 сом**

ТАШКЕНТСКИЙ ЧАЙ

Свежий, мягкий вкус и аромат данного чая хорошо тонизирует и одновременно расслабляет.

Состав: черный или зеленый чай, лимон, мёд

1 чайник **250 сом**



Обслуживание 15%



Обслуживание 15%

Наследие кочевников

АТКАН ЧАЙ

Чудоотворный напиток, возвращающий жизненную силу, пробуждающий энергию и проясняющий ум с неповторимым слегка солоноватым мягким вкусом.

Состав: черный чай, молоко, домашняя сметана, сливочное масло, соль

1 чайник **190 сом**

КУУРМА ЧАЙ

Древний национальный напиток кочевых народов – нежный, бархатистый, питательный, обладающий мягким согревающим, насыщающим свойством, источник энергии и сил!

Состав: черный чай, молоко, домашняя сметана, сливочное масло, курдючный жир, мука пшеничная, соль

1 чайник **220 сом**

1001 НОЧЬ

Бархатистый нежный чай с насыщенным пряно-цветочным ароматом и богатым послевкусием. Чай с добавлением молока легко усваивается организмом и отлично выводит токсины.

Состав: черный или зеленый чай, ванильный сахар, молоко, корица, звездика

1 чайник **260 сом**

Обслуживание 15%

Минеральная вода (с газом/без газа)	0,25/0,5/1 л	25/50/100 сом
Минеральная вода в стекле (без газа)	0,33 л	90 сом
Borjomi	0,5 л	250 сом
Тоник Schweppes	0,45 л	165 сом
Red Bull	0,25 л	280 сом
Nitro	0,45 л	180 сом
Соки в Ассортименте	0,25/1 л	75/300 сом
Натуральный яблочный сок (местного производства)	0,25/1 л	180/280 сом
Diral	1 л	70 сом



Классический вкус / Классический вкус



**ДОМАШНИЙ
КОМПОТ**

0,25/1 л 65/260 сом



Coca-Cola, Sprite, Fanta
0,5/1 л 100/200 сом

Coca-Cola Zero в стекле
0,25 л 130 сом

Обслуживание 15%

Вода минеральная
Tassay Emerald 0,75 л 390 сом

Вода минеральная
Tassay Excellent 0,75 л 390 сом

Вода минеральная
Tassay в стекле
(с газом/без) 0,25/0,5 л 100/150 сом



TASSAY



КЫМЫЗ

Кымыз – кисломолочный напиток из натурального кобыльего молока. Издревле кочевники верили в целебную силу кымыза. Его использовали для лечения различных болезней, для укрепления ослабленного иммунитета и даже для омоложения.

Кымыз обрел на Востоке славу напитка, не имеющего себе равных при лечении истощения, лучшего укрепляющего средства после болезней, напитка, дарующего силу и долголетие.



1 л 350 сом



КЫМЫЗ – НАСЛЕДИЕ ПРЕДКОВ



БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА ЕДЫ КРУЛОСУТОЧНО 24/7

ПЕРЕХОДИТЕ ПО ССЫЛКЕ
И ЗАКАЗЫВАЙТЕ ЕДУ В ПАРУ КЛИКОВ



ДОСТАВКА
ЛЮБИМЫХ БЛЮД

WWW.NAVAT.KG/DOSTAVKA

+996 551 64 11 11

+996 551 46 11 11



ЧАЙХАНА NAVAT
НА БАЙТИК-БААТЫРА, 55
РАБОТАЕТ **24/7**
КРУЛОСУТОЧНО

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!
БРОНЬ СТОЛИКА
+996 551 06 11 11

ВЫ МОЖЕТЕ ОПЛАТИТЬ ДОСТАВКУ ЛЮБЫМ УДОБНЫМ ДЛЯ ВАС СПОСОБОМ:

- НАЛИЧНАЯ ОПЛАТА
- БЕЗНАЛИЧНАЯ ОПЛАТА
- ЭЛЕКТРОННЫМИ КОШЕЛЬКАМИ (О!ДЕНЬГИ, ЭЛСОМ, МЕГАРАУ, BALANCE)

КОФЕ

Эспрессо	30 мл	150 сом
Американо	160 мл	150 сом
Айс-кофе	330 мл	220 сом
Капучино	260 мл	190 сом
Латте	220 мл	190 сом

Теперь можно
взять с собой!

ЧАЛАП

0,25/1 л 65/260 сом

СОКИ YAN В АССОРТИМЕНТЕ

(апельсин, яблоко, тропический,
манго, ананас)

0,25 л 225 сом

ICE TEA

Черный	0,5 л	160 сом
Зеленый	0,5 л	160 сом
Апельсиновый	0,5 л	160 сом
Каркаде	0,5 л	160 сом

Обслуживание 15%

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Мохито	0,36 л/1 л	230/380 сом
Ананасовый Мохито	0,36 л/1 л	240/390 сом

Новинка



Обслуживание 15%

ФИРМЕННЫЕ ЛИМОНАДЫ

Новинка

Новинка

Новинка

Лесные ягоды	0,5/1 л	180/360 сом
Манго-Маракуйя	0,5/1 л	180/360 сом
Малина-Маракуйя	0,5/1 л	180/360 сом
Черная смородина	0,5/1 л	180/360 сом
Ананасовый	0,5/1 л	180/360 сом
Арбуз-Земляника	0,5/1 л	180/360 сом
Бодрый цитрус	0,5/1 л	180/360 сом
Маракуйя-Гранат	0,5/1 л	180/360 сом

Теперь можно
взять с собой!

Обслуживание 15%

СМУЗИ

Новинка

Шпинат-Яблоко	0,36 л	260 сом
Ягодный	0,36 л	260 сом
Банановый	0,36 л	260 сом
Апельсиновый	0,36 л	260 сом



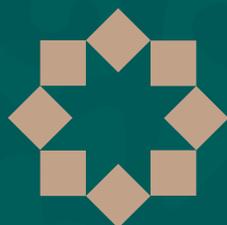
СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Яблочный	0,25 л	255 сом
Морковный	0,25 л	255 сом
Апельсиновый	0,25 л	295 сом

МИЛКШЕЙКИ

Молочный	0,3 л	250 сом
Клубничный	0,3 л	260 сом





NAVAT

ЧАЙХАНА

Уважаемый гость!

Мы хотим Вас проинформировать о вопросе платы за обслуживание в сети заведений Чайхана NAVAT.

В соответствии с пунктом 6 Правил производства и реализации продукции общественного питания на территории Кыргызской Республики, утверждённым постановлением Правительства Кыргызской Республики от 17 апреля 1996 года N 175, заведения общественного питания могут самостоятельно устанавливать дополнительные условия для посетителей, не противоречащие Закону Кыргызской Республики «О защите прав потребителей».

Согласно пункту 20 вышеуказанных Правил, наряду с основной деятельностью предприятия общественного питания должны оказывать дополнительные услуги, перечень которых индивидуален. При этом стоимость дополнительных услуг должна быть указана в меню или прейскурантах.

Так, в нашем меню заранее указана стоимость услуги обслуживания, что позволяет полностью соблюдать нормы, установленные постановлением. Соответственно, если, ознакомившись с меню Вы оформляете заказ, то Вы выражаете готовность оплатить всю стоимость еды и дополнительной услуги обслуживания.

В отношении применения статьи 15 Закона Кыргызской Республики «О защите прав потребителей» сообщаем, что мы не нарушаем данную норму закона и предлагаем нашим гостям приобрести нашу продукцию без дополнительной услуги «обслуживания» путем выноса или доставки.

При этом гость обязан уведомить об этом заведение на момент заказа, так как после совершения заказа договорные отношения вступают в полную силу, при этом меню заведения является офертой.

Благодарим Вас за выбор!

Обслуживание 15%



NAVAT
ЧАЙХАНА

РЕЖИМ РАБОТЫ С 10.00 ДО 00.00
ВЕЧЕРНЕЕ МЕНЮ ДЕЙСТВУЕТ С 17.00 ДО 00.00

ОБСЛУЖИВАНИЕ 15%

ПРИНОСИТЬ С СОБОЙ АЛКОГОЛЬ НЕЛЬЗЯ

ЧАЙХАНА NAVAT НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ
ЗА СОХРАННОСТЬ ЛИЧНЫХ ВЕЩЕЙ



NAVAT
КОФЕЙНЯ

NAVAT КОФЕЙНЯ
Г. БИШКЕК, УЛ. ТОКОМБАЕВА, 21/3
+996 999 11 11 45



NAVAT
HOTEL

NAVAT ОТЕЛЬ
Г. БИШКЕК, УЛ. АБДРАХМАНОВА, 190 (ПЕР. ЧУЙ)
+996 551 74 11 11
+996 312 66 58 43



NAVAT
CATERING

NAVAT CATERING
+996 990 111 185

ДЛЯ ОТЗЫВОВ И ПРЕДЛОЖЕНИЙ
+996 551 63 11 11

НАШ ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ
WWW.NAVAT.KG



NAVAT_KG